



Speisenkarte

Vorspeisen und Kleinigkeiten

Salatdialog aus der Region mit unserem Hausdressing	9,00
Tatar vom Weiderind an gepickelten Pfifferlingen mit Trüffelmayo, Dinkelchip und Parmesan-Crumble	19,00
Carpaccio von der Roten Bete an frisch geriebenem Meerrettich Apfel-Vinaigrette und Ziegenfrischkäse	15,50
Caesar Salad mit Kräuter-Croûtons als Vorspeise	
- mit frisch gehobeltem Parmesan	11,50
- mit geräuchertem Lachs	13,80
- mit gebratenen Putenstreifen	12,90
Caesar Salad mit Kräuter-Croûtons als Hauptgang	
- mit frisch gehobeltem Parmesan	15,00
- mit geräuchertem Lachs	18,00
- mit gebratenen Putenstreifen	17,00

Unsere Suppen

Pfifferling-Creme-Suppe mit Sauerrahm	9,00
Klare Rinderkraftbrühe mit Grießklößchen und Gemüsebrunoise	8,50

Vegetarisch und Vegan

Risotto vom Sonnenweizen mit mediterranem Gemüse cremige Burrata, Pesto Rosso und marinierte Wildkräuter	19,50
Indisches Curry: Kichererbsen und Süßkartoffeln mit Auberginenscheiben auf Basmatireis (vegan)	18,50
Veganer Chili-Con-Quinoa-Burger mit gebratenen Fleischtomaten Guacamole, Coleslaw und Country Wedges	19,50
„Baden Bowl“ Grünkernsalat, sautierte Pfifferlinge, gepickelte Radieschen, Kräuterdip Apfel-Vinaigrette und Sonnenblumenkerne	16,50
mit gegrillten Maultaschen	19,50

Hierzu passt am besten ein Weißburgunder vom Winzer Andres aus der Pfalz	0,2l	6,90
---	------	------



Fisch und Mee(h)r

Filet vom Knurrhahn an einem Kräuterschaum
frische Pfifferlinge und cremiges Risotto vom Sonnenweizen 31,00

Gebratene Riesengarnelen mit Jakobsmuschel-Ravioli
in einem Riesling-Schaum dazu marinierte Wildkräuter 28,50

Klassisch ergänzt mit einem trockenen Riesling vom Weingut Holzapfel	0,2l	6,90
---	------	------

Fleischgerichte

Auf der Haut gegrillte Perlhuhnbrust an einer Thymian-Jus
gegrillte Salatherzen, sautierte Pfifferlinge und Polenta-Creme 28,00

Neunkirchner Wildragout mit frischen Kräutern
Mandel-Brokkoli und hausgemachte Serviettenknödel 26,00

Gegrilltes Rumpsteak von der Färse mit roter Chimichurri
Pfannengemüse und Thymiankartoffelchen 32,00

mit einem Cabernet Sauvignon vom Weinbiet	0,2l	6,90
---	------	------

Unsere Klassiker

Unser Smokey-BBQ-Burger mit Cheddar und Senf-Gurken
karamellisierte Zwiebeln, Coleslaw und Country-Wedges 19,00

Paniertes Schnitzel vom Schweinerücken
mit Meerrettich, Preiselbeeren und Kartoffel-Wildkräuter-Salat 19,50
mit Rahmsauce + 3,00

Gebratene Maultaschen vom Hausmetzger
an Zwiebeljus und einem Kartoffel-Radieschen-Salat 19,50

Odenwälder Wurstsalat mit Käsestreifen dazu Brot 11,50
dazu Bratkartoffeln 15,00

Käseauswahl vom französischen Käse als Vesper 16,50

Zum Vesper ein frisches Hausbräu aus der Craftbeer-Brauerei im Langenzeller Hof	0,5 l	4,80
--	-------	------

Krönender Abschluss

Käseauswahl vom französischen Käse als Dessert 12,00

Cremige Schoko-Ganache an einem Himbeer-Duo auf Butterkeks-Crumble 10,50

Kokos-Panna-Cotta mit Grünem Apfel-Gel, frischer Minze und Joghurteis 10,50

Lust auf Eis?

Zur Auswahl haben wir folgende Eissorten:

Vanille-, Erdbeer-, Schokoladen-, Haselnuss-, Joghurteis pro Kugel 2,20
Portion Sahne oder Schokosauce 1,00